

ТЕХНОЛОГІЯ І ОБЛАДНАННЯ МАЛИХ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Факультет біолого-технологічний

Викладач

Дмитро Павлович КРАМАРЕНКО

Семестр

1 або 2

Освітній ступінь

Магістр

Кількість кредитів ЄКТС

3

Форма контролю

Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: формування професійних компетентностей з ефективного використання спеціального технологічного обладнання і організації технологічного процесу на усіх етапах для виготовлення харчової продукції, зменшення втрат і дотримання безпечних умов роботи на харчових виробництвах малої і середньої потужності і переробних фермерських господарствах та цехах.

Завдання дисципліни: надання теоретичних знань та практичних умінь з конструкцій та принципу дії спеціального технологічного обладнання і організації технологічного процесу виробництва на харчових виробництвах малої і середньої потужності і переробних фермерських господарствах та цехах.

Здобувач вищої освіти повинен **знати:** загальну характеристику основних галузей харчових міні-виробництв; хімічний склад, властивості основної харчової сировини, напівфабрикатів, додаткових технологічних інгредієнтів, готової продукції; особливості організації технологічного процесу на міні-виробництвах; будову і принцип роботи харчового технологічного обладнання, що використовують на харчових міні-виробництвах; методики підбору та розрахунку машин і апаратів для забезпечення роботи харчових міні-виробництв.

Здобувач вищої освіти повинен **вміти:** дати оцінку сировині та готовій продукції за якісними показниками згідно вимог стандартів; визначити вплив якісних параметрів сировини на якість і кількість готових виробів; скласти технологічну схему виробництва продукції на харчовому міні-виробництві; класифікувати, систематизувати, аналізувати сучасне технологічне харчове устаткування на міні-виробництві; складати машино-апаратурні схеми; обґрунтувати свій вибір обладнання.

Здобувач вищої освіти повинен **володіти:** технологіями виробництва і основними технологічними прийомами при переробці та виробництві харчової продукції на міні-виробництвах; вміннями складати технологічні схеми виробництва продукції на харчовому міні-виробництві; навичками складання машино-апаратурних схем для підприємств малої і середньої потужності, навичками підбору та розрахунку обладнання для забезпечення міні-виробництв.

Загальні компетентності: здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність генерувати нові ідеї (креативність); здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

Фахові компетентності: здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички; здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень для розробки нових харчових продуктів, зокрема крафтової та органічної харчової продукції; уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

Програмні результати навчання: відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій; розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки; мати спеціалізовані концептуальні знання, що

включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців; оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління HACCP та ISO; знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості; знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси; володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів; уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції.

Зміст за темами

1. Організація виробництва і технологічного контролю на міні виробництвах.
2. Технологія і обладнання м'ясопереробних виробництв малої та середньої потужності.
3. Технологія і обладнання молокопереробних виробництв малої та середньої потужності.
4. Технологія і обладнання хлібопекарських виробництв малої та середньої потужності.
5. Технологія і обладнання макаронних виробництв малої та середньої потужності.
6. Технологія і обладнання борошняних кондитерських виробництв малої та середньої потужності.
7. Технологія і обладнання виробництв напоїв підприємств малої та середньої потужності